

Liebe Familien,

“Ich kann das nicht alleine”- dieser Satz kann Eltern schon mal zur Verzweiflung bringen. Wenn ein Kind sich nicht traut, Dinge allein zu tun oder ohne Hilfe auszuprobieren, muss oft ein Elternteil dafür herhalten, das Kind zu begleiten. Schnell wächst der Wunsch, dass das Kind bestimmte Tätigkeiten selbstständig erledigen kann und das Selbstvertrauen besitzt, nicht sofort aufzugeben, wenn etwas nicht sofort klappt. Deshalb gibt es diese Woche Beiträge zum Thema:



Unabhängigkeit des Kindes fördern

Wozu ist die Unabhängigkeit des Kindes eigentlich wichtig? Das Gefühl des Kindes von Unabhängigkeit breitet sich auf mehr Lebensbereiche aus, als man zunächst denken mag. Der folgende Artikel gibt einen kurzen Überblick, welche Bereiche durch eine ausgeprägte Unabhängigkeit des Kindes beeinflusst sein können. Außerdem gibt es praktische Tipps für den Alltag zu einer steigenden Selbstständigkeit des Kindes.

Link zum Artikel: [Wie kann ich die Unabhängigkeit meines Kindes fördern?](#)

Wenn die eigenen Stärken und Schwächen bewusst sind, kann es leichter sein, diese anzunehmen und mit diesen umzugehen. Das wirkt sich dann als Vorbild auch auf die Kinder aus und hilft selbstbewusste Menschen zu erziehen. Wie zusätzlich noch die Unabhängigkeit gefördert werden kann, erklärt das folgende Video mit 5 praktischen Tipps.

Link zum Video: [Selbstbewusstsein und die soziale Kompetenz deines Kindes fördern!](#)

Natürlich wollen wir, dass das Kind möglichst schnell lernt, Dinge selbst zu tun - natürlich ohne, dass wir Eltern für das Kind an Wichtigkeit verlieren. Aber gibt es auch Dinge, bei denen die Selbstständigkeit des Kindes auf sich warten lassen darf? Im folgenden Podcast wird nicht nur besprochen, wie man die Unabhängigkeit des Kindes fördern kann, sondern in welchen Punkten sich die Eltern ruhig Zeit lassen und das Kind unterstützen können.

Link zum Podcast: [Wie aus Kindern selbstbewusste Erwachsene werden](#)

Das hat mir gut geschmeckt

Kartoffelpuffer sind bei vielen beliebt. In manchen Gegenden heißen sie auch Reibekuchen. Hier mal ein Rezept aus einer Kombination aus Kartoffeln, Möhren und Kräutern. Wackelpudding- auch Götterspeise genannt ist bei den Kleinen oft beliebt als Nachtisch und dazu Vanillesoße. Statt mit Pulver aus der Tüte geht es auch mit Fruchtsaft und Gelatine oder Agar-Agar. Viel Spaß beim Ausprobieren!

Link zum Rezept: [Kräuter-Gemüse-Reibekuchen Rezept](#)

Link zum Rezept: [Wackelpudding selbst gemacht](#)

Das hat mir Spaß gemacht

Das FEZ in der Wuhlheide bietet Spielmöglichkeiten für Kinder aller Altersgruppen. Coronabedingt ist es ratsam, online Tickets zu buchen, da nur

eine begrenzte Anzahl von Personen eingelassen wird.
Über aktuelle Veranstaltungen kann man sich ebenfalls auf der Internetseite informieren.

Link mit näheren Infos: <https://fez-berlin.de/>

Das hat mich zum Lächeln gebracht



Liebe Grüße und bleiben Sie gesund!

Das Team vom Projekt Zukunft